



**KUECHENMESSER.DE**

Japan-Direktimport seit 2007

## Gebrauchsanleitung Diamant Schärfer



**KASUMI®**

Der Kasumi Diamant Schärfer ermöglicht einfaches und schnelles nachschleifen Ihrer japanischen Kochmesser, z.B. die Kasumi Keramik oder Kasumi Titanium Messer. Er ist mit zwei verschiedenen Schleifscheiben ausgestattet, mit einer groben Keramikscheibe und einer feinen Diamantscheibe. Bitte nur beidseitig geschliffene Messer schärfen. Er ist nicht geeignet für einseitig geschliffene Messer wie z.B. die Sashimi oder einige Deba Messer.

- Wichtig: Zur Kühlung wird der Schärfer mit etwas Speiseöl gefüllt. (nicht mit Wasser)
- Das Messer sollte vor dem Schleifen gereinigt sein.
- Ziehen Sie das Messer langsam mit wenig Druck hin und her durch den vorgegebenen Schlitz.
- Achten Sie darauf, daß die Schleifscheiben nicht trocken werden.
- Für Keramik Messer benutzt man nur die feine Diamant Scheibe.
- Für andere dünne Messer benutzt man zuerst die gröbere Keramikscheibe, dann die Diamantscheibe.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Schärfen Ihrer Kochmesser.

**Fachhandel: [www.kuechenmesser.de](http://www.kuechenmesser.de) – Ihr fachkundiger Messershop seit 2007 –  
Blanken Küchenmesser & mehr Import Ltd., Zevener Str. 18a, 27442 Gnarrenburg, Deutschland  
email: [shop@kuechenmesser.de](mailto:shop@kuechenmesser.de)**

Importeur: HAIKU CUTLERY INTERNATIONAL  
KASUMI FRANCE, SUISSE, LUX, GERMANY, AUSTRIA  
CHROMA FRANCE, SUISSE, LUX.  
Rue Rohan, F- 67790 STEINBOURG, email: [meilleur@couteau.info](mailto:meilleur@couteau.info)

Hersteller: Sumikama Cutlery MFG. Co Ltd., 383-1 Hidase Seki City, Gifu Pref, Japan 501-3911 email: [info@sumikama.co.jp](mailto:info@sumikama.co.jp)